

vom **20.** September bis **3.** Oktober 2021
www.genusserlebnis-schlosspark.de



Vorspeise

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle..... 4,00

Rind vom Biohof Schreyer (Stötten am Auerberg), Kräuter vom Grasserhof (Aitrang), Mehl von der Kunstmühle Schmid (Buchloe), Bio-Eier vom Schneiderhof (Hirschzell)

Kräutermischsalat mit Himbeer-Walnuss-Dressing 5,50

Bio-Kräuter und -Salate vom Grasserhof (Aitrang), Dressing von der Allgäuer Ölmühle (Kempten)

...dazu pro Tempehspeißchen 1,50

Bio-Tempeh von der Tempehmanufaktur (Günzach)

Nachspeise

Cheesecake mit Aroniabeeren..... 3,30

Bio-Dinkel-Hafer-Kekse von den Wertachtal Werkstätten (Kaufbeuren), Bio-Aroniabeeren von Allgäu Aronia (Buchloe)

vom **20.** September bis **3.** Oktober 2021

www.genusserlebnis-schlosspark.de



Hauptspeise

Kalbs-Cheeseburger „Allgäuer Art“ mit Kräuterkäse überbacken,
 evtl. Beilage siehe Speisekarte10,80

Kalbfleisch aus Ammenkuhhaltung vom Biohof Schreyer (Stötten am Auerberg),
 Kräuterkäse von der Hofkäserei Kraus (Ebersbach), Mehl von der Kunstmühle
 Schmid (Buchloe), Bio-Eier vom Schneiderhof (Hirschzell)

Kässpatzen.....gr. 9,50 / kl. 7,50

4erlei Käse von der Hofkäserei Kraus (Ebersbach), Mehl von der Kunstmühle Schmid
 (Buchloe), Bio-Eier vom Schneiderhof (Hirschzell)

Gemüse-Curry mit Tempeh, dazu Fladenbrotgr. 12,20 / kl. 8,90

Kartoffeln von Uli Karl (Peutenhausen), Bio-Gemüse vom Grasserhof (Aitrang),
 Tempeh von der Tempehmanufaktur (Günzach), Buchweizenmehl von Allgäu Aronia
 (Buchloe)

Schnaps

Bio-Haselnusslikör 4,00

Bio- Zwetschgenbrand 4,00

Beide vom Biohof Schreyer (Stötten am Auerberg)